QUTTIN





apta para
INDUCCIÓN

FICHA TÉCNICA

CODIGO	B17826E-1	CACEROLA 28cm(10L) ACERO IND. C/T "NEW NERON" QT
		INDUCTION CASSEROLE S.STEEL 28CM 10L W/C
		FAITOUT 28cm 10L ACIER INDUCTION NEW NER
		CASSERUOLA INDUSTRIALE IN ACCIAIO DA 28 CM (10 L)
		CAÇAROLA INDUSTRIAL DE AÇO DE 28 CM (10 L) COM TO

MEDIDASPIEZA	e:0.5mm/39x29.5x16cm						
CARACTERISTICAS							
Unidad de Venta	EXTERNA	Unidades por caja Interna	1	Unidades por caja Master	4		
Tipo de Embalaje	RETRYPAP	Tipo master	CAJA	ORIGEN	CHINA		
EAN13 Producto	8428141360845	EAN caja interna		DUN14 caja master	18428141360842		
Dimensiones Caja Master (cm)	60x34x35	Dimensiones Caja Interna (cm)	0x0x0	Dimensiones Pieza (cm)	38,2x29,6x16,4		
Peso caja master (Kgs)	7,53	Peso Pieza (kgs)	1,883	PALETIZACION	03*04		
CAJAS_CAPA	3	CAPAS_PALET	4	CAJAS_PALET	12		
UNID_CAPA	12	UNID_PALET	48	ALTO PALET	155		
PARTIDA ARANCELARIA	7323930090						
MARCA	QUTTIN	COLECCION	NEW NERON				
MATERIAL	HIERRO Y ACERO						
COLOR							

COMENTARIOS

Ref: B17826E-1

LOT Nº: N4598EG

1842814136084 2

Distribuido por: SOLER HISPANIA, S.L.U. CIF: B-96947916
P.I. El Carrascot Av. del Plàstic, 17 - 46850 L'Olleria, Valencia (Spain)











*IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale*

QUTTIN

COCINANDO JUNTOS

Material: ACERO INOXIDABLE - STAINLESS STEEL
AÇO INOXIDÁVEL - ACCIAIO INOSSIDABILE
ACIER INOXIDABLE

LOTE: N4709EG

Ref: B17826E-1

8 428141 360845

Distribuido por: SOLER HISPANIA, S.L.U.
CIF: B-96947916 · P.I. El Carrascot Av. del Plàstic, 17 · 46850 L'Olleria, Valencia (Spain)

ESPECIAL INDUCCIÓN
Special induction
Especial pour induction
Ottimo inducione
Speciale induzione

VITRO · ELÉCTRICO · HALÓGENO · GAS

LAVAVAJILLAS

LAVAR ANTES DEL PRIMER USO
WASH BEFORE FIRST USE

DISEÑADO EN ESPAÑA DESDE 1992

3 PVC · 22 PAP

RECYCLE

FR PAPIER + PLASTIQUE

*IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale*

NERON NEW

Cacerola con tapa de vidrio - 0.5mm

Saucepan with glass lid · Casserole avec couvercle en verre · Casseruola con coperchio di vetro
Panela com tampa de vidro



Acero de alta calidad. Fondo termo radiante que garantiza la conductibilidad. Borde práctico y funcional, antigoteo, diseñados para realizar un vertido sin salpicaduras. *High quality stainless steel. Thermal bottom that guarantees the conductibility. Practical and functional edge to spill better the content, antisplashes.* Acier qualité supérieure. Fond termoradiant garantit une bonne conductibilité. Bord verseur pratique et fonctionnel, évite les éclaboussures. *Acciaio di alta qualità. Fondo termoradiante che garantisce conducibilità. Bordo salvagoccia pratico e funzionale, studiato per versare senza fuoriuscite.* Aço de alta qualidade. Fundo termoradiante que garante condutividade. Aro prático e funcional, à prova de gotejamento, projetado para derramar sem salpicos.

20x8,5cm